38e Année. — Tome LXXV. N° 1933 Paris, 16 Juillet 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

TENDANCES ET FORMULES ACTUELLES DES VINIFICATIONS DES GRANDS VINS EN GIRONDE (1)

Il n'est donc pas facile de donner avec quelque exactitude une idée d'ensemble, quand on se trouve à une époque de changements plus ou moins heureux et de réorganisation à peu près générale. Les conditions de la grande production vinicole — en vins fins comme en vins communs — se ressentent des difficultés de la main-d'œuvre, des exigences du commerce et de la clientèle, de la situation économique du marché. Et puis, il y a les possibilités de progrès offertes par la mécanique et la science des agencements. Faut-il dire enfin que toute une branche commerciale a été récemment créée pour fabriquer, donc pour faire acheter le plus possible d'appareils et de produits œnologiques ? Toutes ces causes, bien plus que le progrès véritable de la science œnologique — celle-ci peut-être moins recherchée et moins répandue que jamais — toutes ces causes diversifient d'étrange façon, pour le moment, les méthodes et les conditions de production du vin. Il est probable que cela se tassera, se classera, quand l'expérience aura décidé. Pour le moment du moins, mieux vaut encore s'en tenir aux vinifications classiques, celles qui ont fait jusqu'à présent le meilleur vin. Après tout, on peut invoquer en faveur de cette tradition et l'excellence des produits et l'autorité incomparable d'une expérience poursuivie pendant des siècles. Il n'y a pas à parler de routine quand on juge sagement qu'on s'est fixé dans la perfection.

Dans d'autres régions de la France, où le vignoble plus récent s'est orienté d'emblée vers la grosse production de vins communs, l'œnologie la plus radicale a présidé à la mise en train : elle a cherché et réalisé ce qui était possible et souhaitable, c'est-à-dire la production industrielle. C'est parfait quand on n'a rien d'autre ni de meilleur à faire. Mais il y aurait une lourde erreur à transporter toutes les directives et tous les procédés de la vinification mériodionale dans le domaine des vins fins. La majorité de nos producteurs girondins s'y refusent encore. Ils nous permettront de les féliciter de leur prudence et de ce souci très noble de la perfection du produit

(1) Voir n° 1932, page 24.

*
* *

C'est donc la vinification traditionnelle des vins fins que nous allons décrire rapidement. Ce qu'on appelle méthode nouvelle n'a pas encore fait ses preuves : on y trouverait difficilement un appareil ou un traitement qui ne soit fortement contesté ou ne donne des résultats variables. Tenons-nous-en à ce qui est bien acquis et absolument hors de question.

Médoc

La cueillette du Médoc commence à des époques variables. Il faut tenir compte de la maturité, du temps plus ou moins favorable, des disponibilités en main-d'œuvre. Tout le monde connaît le système des troupes et son fonctionnement. Les coupeurs, femmes et enfants de préférence, doivent éliminer les verjus, les portions pourries ou échaudées du fruit. Les grappes trop souillées de terre sont à rejeter. Quelques vignobles soumettent même les paniers pleins à un tri supplémentaire.

Le vide-panier ou porteur reçoit de chaque coupeur son panier plein qu'il verse dans la baste. Un faiseur de bastes est chargé de tasser les raisins. Dans certains vignobles, il procède à un premier foulage au moyen d'un rondin de chêne. Ce plombage a sa vertu propre. On peut y voir un premier malaxage avec l'air ; le détail est loin d'être insignifiant.

Les bastes sont en bois. Le matériel en fer, quelles que soient sa solidité et la commodité de son maniement, est simplement une insanité quand il s'agit de vins fins. Et d'ailleurs ne pouvait-on rendre plus maniable le matériel en bois lui-même ?

A l'arrivée au cuvier, les bastes et les douils sont renversés sur une plate-forme. Dans les agencements mécaniques récemment introduits, le raisin est basculé dans le fouloir-égrappoir. On connaît cet appareil. Son emploi s'est généralisé sans qu'ait jamais été faite l'étude que suggérait Pasteur. L'immortel fondateur de l'œnologie, avec sa géniale sagacité, attachait une importance capitale aux préparations du raisin qui précèdent la mise en cuve. Il signalait d'importantes et précieuses modifications du raisin en tas : les grains non encore écrasés, — encore vivants, si l'on veut, — et macérant dans leur jus, subissent une fermentation intracellulaire, d'où développement de moelleux et de bouquet.

« Il serait intéressant de savoir quelle serait la différence de qualité entre deux vins, dont les grains producteurs auraient été, dans un cas, parfaitement écrasés, les cellules du parenchysme disjointes autant que possible, et, dans l'autre, pour la plupart entiers, comme il arrive pour la vendange ordinaire. Le premier vin serait privé des principes fixes et odorants que développe la fermentation dont nous venons de parler, quand les grains séjournent dans le gaz acide carbonique. Par les épreuves comparatives dont je parle, on pourrait porter un jugement à priori sur l'emploi nouveau, mal étudié, quoique déjà assez répandu, de cylindres broyeurs cannelés pour écraser la vendange. » (Pasteur, *Etudes sur la bière*, p. 260.)

Il est remarquable que nos vieilles vinifications médocaines les plus répu-

tées veillaient précisément à ce que les raisins ne fussent pas broyés outre mesure. On peut encore voir tel premier grand cru où les grappes sont jetées sur un grillage horizontal en fer ou mieux en lattes de bois et agitées de manière à faire tomber les grains : la grappe passe de main en main pour être encore agitée d'un bout à l'autre de la table. Quelquefois on emploie de petits râteaux. Il s'écoule une bonne quantité de jus provenant d'une certaine proportion de fruits entr'ouverts. Jus et grains sont réunis dans un grand douil : deux hommes versent dans la cuve. Celle-ci est flanquée d'un grand escalier mobile qui permet la montée de deux hommes portant la comporte embrochée à une perche. L'opération ne manque pas de pittoresque, mais il est vraiment difficile de rien imaginer de plus incommode.

La disposition du cuvier peut rendre ce travail plus aisé. Le cuvier médocain type est pourvu d'un premier étage dont le plancher affleure à la partie supérieure des cuves. Le raisin est monté sur une plate-forme qui circule le long d'un rail : le produit se déverse naturellement et directement dans les cuves. Ce dispositif pourrait égaler en économie et rapidité tout ce qu'on a cherché du côté des pompes et tuyautages. Telle propriété qui a longuement hésité et attendu — pour mieux choisir — s'en tiendra ou en reviendra à notre vieux cuvier à étage. Je le redis — et il faudra le redire sans doute — ces remarques portent sur la production des vins fins et très spécialement des Médocs.

La pratique de l'égrappage est devenue systématique et générale. En Médoc, à peu près tout le monde égrappe complètement. C'est assez indiqué quand on produit un type de vin léger devant garder du moelleux et de la finesse. Et surtout quand on a de bons cépages, un fruit très délicat, n'atteignant jamais les fortes teneurs en sucre ; il n'est pas nécessaire dans ces conditions que la râpe donne au vin la pointe de dureté ni l'appoint de couleur.

Il en va tout autrement dans une année de grande richesse saccharine. On devrait se réserver alors de laisser un peu de râpe : son rôle serait de modifier la fermentation tout en permettant une extraction plus complète du sucre et de la couleur. Les viticulteurs intelligents n'admettront pas volontiers qu'on puisse tous les ans égrapper ou ne pas égrapper également : si l'on veut maintenir son type de vin, il faut diversifier sa vinification, car la vendange est elle-même d'une année à l'autre assez diverse.

Les cuves médocaines atteignent rarement de gros volumes : 6 à 20 tonneaux représentent les moyennes usuelles. Et ce logement est partout en beau bois de chêne. Ici encore les Médocains maintiennent le bon usage.

Où l'on n'est plus d'accord, c'est sur la durée de cuvaison. Chez l'un, la cuve est écoulée dans les huit jours ; chez le voisin, il y en a pour trois semaines. Celui-ci met en barrique avec une pointe de sucre restant : celui-là fait des remontages et décuve à 0° et froid.

L'usage des remontages s'est assez généralisé, bien que le grand art soit d'en user le moins possible. En tout cas, c'est au début de la fermentation, non à la fin, que cette opération donne tout son résultat. Il faut prendre garde aux oxydations excessives et enfin tâcher d'écouler son vin au maximum de coloration.

La cuvaison médocaine est exposée par sa durée habituelle à laisser interve-

nir les microbes. Ceux-ci apparaissent vers le cinquième ou sixième jour : aucune de nos vinifications fines n'en est exempte. Par suite, l'acidité volatile se tient normalement aux environs de 0,40. On arrive sans le moindre danger à 0,70 au bout de la première année. Tout dépend de la constitution du vin. Celui-ci accusera quelque chaleur, tandis que celui-là aura gardé toute sa fraîcheur, paraîtra seulement très développé en bouquet avec la même teneur en volatilité.

Mais que nous sommes loin d'avoir la phobie du microbe ! Laissez-le intervenir très légèrement, en concurrence avec la levure, pendant la dernière période de la fermentation alcoolique. Puis veillez à vous en débarrasser. A quoi se ramène précisément toute la technique de la première garde en barrique. J'ai entendu soutenir par un œnologue éminent, mon ami M. Roos, qu'il faut à nos Médoc une trace de maladie bénigne et d'ailleurs parfaitement guérie. C'est un des traits essentiels de leur grâce émouvante et si finement nuancée.

Tout pareil, j'aime autant qu'il n'y ait même pas la plus petite maladie de début. Et un Médoc s'en passe. Dans des cuvaisons bien conduites — si possible à chapeau submergé et toujours en cuve foncée — j'ai vu couramment obtenir les chiffres minima d'acidité volatile et le maximum de bouquet. Qu'on ne l'oublie pas : la plus légère touche microbienne se traduit par un amaigrissement sensible, une diminution du « corps ». Mais il peut y avoir une maigreur à la mode, ici aussi. Et encore me méfierai-je de toute vinification qui risquerait d'alourdir nos grands vins. Que l'équilibre de perfection est donc difficile !

Il faut noter un caractère propre de cette vinification qui porte sur un fruit exquis et de maturité très complète. On peut plus qu'ailleurs s'y permettre les macérations prolongées et même les élévations assez marquées de la température. Qu'on y gagne en finesse et en bouquet, c'est incontestable. Mais il y a toujours le petit risque auquel le producteur averti ne manque pas de demeurer très attentif.

Et enfin aucun vin, je ne crains pas de l'affirmer, n'est aussi strictement naturel que le Médoc. Confiant dans la perfection de son fruit, le producteur consent à faire le vin que veut faire l'année. On corrige très rarement, on ajoute moins encore. D'où la très grande variété d'une année à l'autre. Cela déroute parfois le consommateur. Avec une éducation plus complète, il apprécierait tout de même, admettant des chefs-d'œuvre qui ne se ressemblent pas. Chefs-d'œuvre d'ailleurs assez inégaux, puisqu'il y a les grandes années, mais si grandes celles-là que les autres ne sont pas encore trop petites.

Dans cette étude, il y aurait beaucoup d'autres choses à noter. Cependant, il ne s'agit pas ici d'écrire un traité de vinification. Qui oserait s'y essayer ? Laissons donc par exemple la technique des vins de presse et de leur utilisation en très faible partie pour la constitution complémentaire de l'ensemble. Laissons aussi l'énorme question des soutirages. Nulle part n'apparaît si bien le grand axiome œnologique que c'est la barrique qui fait le vin, et dans la barrique l'action ménagée de l'oxygène atmosphérique. « C'est l'oxygène qui fait le vin », a proclamé Pasteur : et jamais ne fut posée si complètement ni de façon si nette la base de toute œnologie de vin fin.

Saint-Emilion et Graves

Le vignoble voisin de Bordeaux représente un type bien distinct des Médoc. On sait la perfection et la renommée des vins de Pessac et de Léognan. Ce sont eux qui ont fondé la gloire vinicole de Bordeaux, car ils sont probablement les derniers restes du vignoble burdigalien de l'époque gallo-romaine et du moyen âge. Sur des terres graveleuses, mais plus riches dans leur partie fine, avec un encépagement très peu différent, les Graves donnent un produit plus solide, dont le développement est d'ailleurs plus tardif.

Pour préciser, on pourrait indiquer quelques différences par rapport à la vinification médocaine, bien que là aussi il y ait actuellement évolution. Comme il a été dit au début de cette étude, la propriété cherche partout à s'adapter aux conditions nouvelles de main-d'œuvre et d'outillage. Jusqu'à ces derniers temps, on pouvait observer quelques particularités relatives à l'égrappage plus ou moins complet, aux cuves ouvertes ou foncées.

Mais, je le répète, il serait actuellement difficile d'assigner aux diverses régions vinicoles des caractéristiques absolument nettes et qui paraissent définitivement arrêtées.

Cependant, si nous avons vu en Médoc une vinification orientée vers la délicatesse et le bouquet, Saint-Emilion nous présente une tendance bien différente. Ici la particularité typique répondant au goût spécial de la consommation sera la robustesse. Un peu de dureté qui semble au début confiner à l'astringence, un fruit plus fruste s'atténuant moins vite que dans les produits de la rive gauche. Il y a des amateurs de Bourgogne auxquels le Médoc paraît plutôt anémique ; ceux-là veulent bien accorder quelque attention au Saint-Emilion plus robuste et dans lequel s'affirment cependant quelque nuance et quelque délicatesse vraiment girondines encore.

(*A suivre.*) DUBAQUIÉ.

LE IIe CENTENAIRE DE LA LIMITATION VITICOLE ET LES LEÇONS DE L'HISTOIRE (JUIN 1731-JUIN 1931)

M. Jean Régné, archiviste de l'Ardèche, nous fait tenir l'intéressante note historique qu'il vient de publier dans le *Journal de Privas*. Nous la reproduisons bien volontiers. — N. D. L. R.

Les crises économiques auraient-elles ainsi leur périodicité comme les phénomènes météorologiques anormaux ? Lors du grand hiver de 1929, les chroniqueurs ne manquèrent pas d'évoquer les méfaits de ses pareils de 1729 et de 1829, sans oublier bien entendu les rigueurs du plus célèbre, celui de 1709. Toujours est-il qu'il y a exactement deux cents ans, en ce mois de juin 1931, le problème de la surproduction et de la mévente du vin obligea l'Etat français à prendre sur ce terrain des mesures restrictives et même prohibitives.

Le registre des mercuriales du bailliage de Villeneuve-de-Berg nous apprend que, dans le Bas-Vivarais, la charge de vin (environ 150 litres), qui s'était vendue 13 livres en 1726, 1727 et 1728, ne valait plus que 7 livres en 1729 et

qu'elle se maintint encore à ce bas prix en 1730 et 1731. Le 5 juin 1731, le gouvernement royal dut intervenir. A la vérité, la défense visant les nouvelles plantations de lignes, qu'il fut contraint alors de généraliser, avait déjà été promulguée par différents arrêts du Conseil d'Etat dans les généralités de Tours, Bordeaux, Auvergne, Châlons, Montauban et dans la province d'Alsace. La gravité et la persistance du mal exigèrent que le remède fût appliqué à tout le corps du royaume.

Les considérants de l'arrêt du Conseil d'Etat du 5 juin 1731 n'invoquent pas seulement la surproduction et la mévente du vin, mais aussi l'envahissement par la vigne des terres propres à porter des grains, des herbages ou des bois. Restreindre à quelques provinces la défense de replanter était encourager les autres à développer plus encore leurs vignobles et à en déverser le trop plein chez leurs voisines réglementées. Voulant remédier à cet inconvénient, le roi en son Conseil, tenu à Fontainebleau le 5 juin 1731, ordonne qu'à commencer du jour de la publication du présent arrêt, il ne sera fait aucune nouvelle plantation de vignes dans toute l'étendue de son royaume, et que celles qui auront été deux ans sans être cultivées ne pourront être rétablies sans une permission expresse de Sa Majesté, à peine de trois mille livres d'amende. Encore cette permission ne pourra-t-elle être accordée que s'il est constaté par l'intendant que le terrain à replanter s'avère impropre à toute autre culture. Les syndics de chaque paroisse devront dénoncer les contrevenants à l'intendance. En ce qui concerne la province de Languedoc, l'ordre d'exécution de l'arrêt fut donné par l'intendant Louis-Basile de Bernage le 26 juin 1731 (Archives de l'Ardèche, C 214, f. 75-76).

Sur l'encombrement du marché qui résultait de la trop grande récolte de 1730, l'arrêt du 23 septembre 1731, qui décharge les vins et eaux-de-vie du Languedoc portés à l'étranger du tiers des droits de sortie et de fret jusqu'au 1er septembre 1732 (Ardèche, C 214, f. 137-138), fournit des précisions intéressantes. La moitié des terres de cette province n'étant propres qu'à produire des vins, on était obligé pour en trouver la consommation de convertir ces vins en eaux-de-vie et de les exporter en terre étrangère. Le muid de vin de la dernière récolte ne s'était vendu que quinze livres et la prochaine s'annonçait aussi abondante que la précédente. La perte presque entière de toutes les autres récoltes (des olives notamment), que la rigueur de l'hiver et la grande sécheresse avaient fait périr, rendait encore plus précieux le seul recours de la vente du vin.

La remise consentie par le roi ne visait que les sorties faites par les ports de Cette, d'Adge et de La Nouvelle. Les Languedociens n'avaient jamais pu obtenir des Provençaux l'exportation de leurs vins par Marseille. Chaque province ou chaque ville devait se préoccuper jalousement de la vente de son propre vin et, à cette fin, interdire sévèrement l'accès de son territoire à la production du ressort limitrophe.

Dans la séance de la Chambre des députés du 10 juin 1931, M. Tardieu, ministre de l'Agriculture, a dû rappeler qu'à diverses périodes de notre histoire le gouvernement s'était vu contraint de prendre des mesures analogues à celles qui sont présentement envisagées.

Que cette limitation ait porté ses fruits, il suffit, pour s'en convaincre, de jeter un coup d'œil sur les mercuriales de l'époque. En 1732 et aussi en 1733, le prix de la charge de vin, qui était tombé dans le Bas-Vivarais, les trois années précédentes, à 7 livres, se relève à 15 livres. Cela n'empêchera pas, dit-on, les vils prix de 6, 7 ou 8 livres de réapparaître en 1743, 1752, 1753, 1785 et 1786. Mais cet avilissement ne saurait être imputé en entier aux trop fortes récoltes de la seconde partie du siècle ; il est dû plus encore à la tolérance de l'administration. Le 11 novembre 1737, les Etats de Languedoc délibéraient que l'Intendant pourrait accorder des dérogations à l'arrêt de 1731 et permettre des plantations même dans les terrains n'ayant jamais porté de vigne. Pour remédier à la baisse qui s'ensuivit, l'intendant Le Nain défendit de fumer les vignes (21 mars 1748). Le 28 janvier 1753, l'intendant condamna plusieurs vignerons d'Ouveillan qui avaient replanté l'année d'après. Finalement, les idées de l'économie libérale du laissez-faire et du laissez-passer l'emportaient ; le 17 juillet 1759, l'arrêt prohibitif de 1731 était rapporté et la rage des nouvelles plantations reprenait de plus belle. Ce fut alors, dit M. Léon Dutil, l'historien de l'*Etat économique du Languedoc*, que la vigne commença l'invasion des meilleures terres à blé, d'où la mévente des années 1785 et 1786. Néanmoins, dans les basses plaines de Narbonne, cette invasion tarda longtemps encore à se réaliser. Coursan, dont la production se chiffre aujourd'hui par des centaines de mille hectolitres, ne récoltait, en 1773, que deux muids de vin, tandis qu'il engrangeait 55.000 boisseaux de blé. Jusqu'à l'époque du Phylloxéra, les « salicornières » et les « salanquêts » des marécages narbonnais produisirent davantage pour la verrerie et la savonnerie que pour l'alambic et la cuve.

Une double leçon se dégage de ce singulier retour des choses d'il y a deux cents ans. La première, c'est que la grande guerre a singulièrement compromis le développement normal de ce principe de liberté que le dix-huitième siècle avait eu tant de peine à faire accepter et à mettre en application. Le régime libéral est certes le meilleur de tous ; mais encore faut-il le mériter par une bonne gestion et une saine économie de toutes les forces productives. Une destruction trop massive arrête pour longtemps la marche du progrès. L'oscillation du pendule nous ramène en arrière. La limitation est donc une régression qu'il faut accepter comme un pis-aller et une pénitence.

La seconde leçon est qu'au milieu des bouleversements politiques, économiques, financiers et monétaires de l'après-guerre, nous sommes devenus plus aptes à comprendre une législation d'ancien régime que nous avions pris l'habitude de juger sans indulgence. A la lumière des événements d'aujourd'hui, le colbertisme, le mercantilisme, la réglementation, la protection et même la prohibition de la vieille monarchie ne nous paraissent plus aussi surannés et inefficaces. En nous obligeant de recourir à ce vieil arsenal d'expédients démodés, les circonstances exceptionnelles que nous subissons nous rendront peut-être plus justes à l'endroit du passé et aussi plus modestes à l'égard de nous-mêmes.

Privas, 26 juin 1931.

JEAN RÉGNÉ,
Archiviste de l'Ardèche.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Aperçu de l'état du vignoble de l'Ecole d'agriculture de Gibeins (Ain). — Les marchés allemands et belges des raisins de table. — Ecole d'agriculture et de viticulture de la Roche (Yonne). — Ecole municipale d'agriculture et école pratique d'arboriculture de Gibeins (Ain). — Ecole d'agriculture et de laiterie de Pétré (Vendée).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une période de chaleur très forte qui a grillé pas mal de grains de raisins dans notre région, a succédé une température fraîche à la suite de pluies dans les Cévennes.

La vigne qui a supporté les grandes chaleurs de fin juin et commencement de ce mois reste toujours bien verte et de belle apparence. L'Oïdium a pourtant envahi pas mal de cépages ces derniers jours à température fraîche et vent du Nord sec. Dans certaines vignes, que nous avons vues, la récolte paraît presque compromise.

Nous avons recommandé de traiter immédiatement les grappes avec une solution de 125 grammes de permanganate dans 100 litres d'eau. Le permanganate n'agit que sur les parties qui sont touchées par le liquide. Il faut donc avoir bien soin de pulvériser les grappes atteintes, au lieu de procéder comme pour les sulfitages.

Un soufrage s'impose, après le traitement au permanganate, dans les vignes fortement atteintes. Il sera bon, après la taille, de traiter au permanganate les vignes fortement atteintes d'Oïdium pendant l'été. Nous remarquons qu'on ne fait pas les soufrages avec le soin qu'on y apportait autrefois. C'est ce qui explique les invasions plus fortes d'Oïdium. Il est prudent, lorsque le vent contrarie les soufrages, aux époques où ils devraient se faire, de mélanger aux sulfitages du soufre colloïdal liquide. Le viticulteur qui laisse envahir ses vignes par l'Oïdium n'est pas excusable. On peut ne pas pouvoir se préserver du Mildiou, comme ce fut le cas l'année dernière ; tandis qu'on a les moyens certains d'éviter les contagions d'Oïdium. Il suffit de surveiller et d'agir en temps voulu. Régulièrement, on doit faire un troisième soufrage vers la véraison. Les raisins se développent bien et les grains grossissent à vue d'œil.

Les quelques taches de Mildiou qui avaient paru, après les pluies du 24 dernier et les quelques brouillards du matin, ont été desséchées, par le mistral sec et froid qui a soufflé pendant la semaine qui vient de s'écouler. Le vignoble a toujours très belle apparence en général ; et la récolte, malgré le peu d'Oïdium que nous venons de signaler, s'annonce dès aujourd'hui comme devant être moyenne dans l'ensemble du Languedoc.

Il reste peu de chose à faire dans les vignes maintenant. Surveiller les jeunes greffes, dégager les pieds des souches des mauvaises herbes : liserons, chardons, aristoloches. Si ces dernières étaient trop abondantes, elles pourraient procurer un mauvais goût au vin. Effectuer les travaux dans les vignes de grand matin, ou par des journées fraîches comme celles que nous venons d'avoir.

Dans les régions où l'on constate la présence des papillons de Cochylis ou d'Eudémis, on fera encore un traitement à la nicotine ou à l'arséniate. Si quelques parties de vignes sont trop chlorosées, il sera bon de les pulvériser avec une solution à 1 k. ou 1 k. 5 de sulfate de fer par 100 litres d'eau.

Si aux alentours des oliviers on constate de la fumagine, on pourra traiter les oliviers et les parties de vignes atteintes avec une émulsion composée de 1 k. de savon noir, 2 litres de pétrole par 100 litres d'eau.

Un traitement d'hiver sur les cocotiers sera utile, avec le même produit, aux endroits où la fumagine se montre en été.

Marchés viticoles et défense du vin. — Nos grands marchés viticoles, tenus toutes les semaines, alternativement dans les principales villes qui se trou-

vent au centre des vignobles méridionaux, continuant à être calmes et bien moins fréquentés que ceux du mois de juin.

Après le coup de tonnerre donné en juin, par quelques spéculateurs qui avaient besoin de repousser rapidement une quantité de vins achetés, les cours se sont stabilisés de 17 fr. 50 à 20 fr. le degré et les achats sont rares. Beaucoup de propriétaires même à ces prix veulent encore garder leur vin malgré l'approche des vendanges ; parce qu'on leur a dit, au moment de l'activité des achats, mêmes de juin, que la soudure ne se ferait pas. On exagère toujours. Puis, comme on signale des orages de grêle un peu partout, le viticulteur spéculateur se demande si les orages se multiplient, la récolte ne serait pas amoindrie d'ici à fin août. Nous avons dit ce que nous pensions sur le viticulteur spéculateur. Quelques-uns, simplistes, que nous avons entendus dans les marchés, croient que le statut de la viticulture peut faire augmenter le cours des vins. Nous continuons à dire qu'on a tort de vouloir vendre le vin trop cher, ce qui fera diminuer la consommation. Dans ces conditions, ce n'était pas la peine de faire tant de bruit pour obtenir une réglementation économique et créer des comités de propagande. Nous disions depuis longtemps, et nous le répétons, que le viticulteur aurait mieux fait de se réglementer et de se défendre lui-même, que de s'adresser toujours à l'État. Petit à petit, sa liberté de propriétaire disparaît et il ne tardera pas à s'en apercevoir. Entraîné par quelques politiciens avides de réclame et travaillant pour un parti politique, les viticulteurs, affolés, ont demandé une réglementation en offrant même de payer. Maintenant ils sont servis. Ils s'apercevront bientôt que le midi de la France et l'Algérie font seuls les frais de cette réglementation à outrance.

Nous pensions pouvoir commenter aujourd'hui les articles de la loi qui vient d'être votée et promulguée, mais le cadre qui nous est réservé dans la Revue ne nous permet pas de le faire encore.

D'ailleurs, cette loi est si élastique qu'il y aura des abus et des injustices dus à l'intervention des hommes politiques.

Ce statut a été fait surtout pour apaiser les viticulteurs qui commençaient à s'impatienter, au lieu de s'organiser et de se réglementer eux-mêmes.

En ce moment, dans notre région, où il se produit d'excellents vins blancs, on parle beaucoup contre l'accord franco-grec, voté à maintes levées par une Chambre vide de députés. Nos soi-disant grands défenseurs ont protesté, quelques-uns timidement pour la forme.

L'autorisation de coupage des vins français avec certains vins étrangers a encore exaspéré nos compatriotes. En ce moment, on bouvre le crâne aux viticulteurs français, en faisant voir qu'on s'occupe de la viticulture ; mais on les sape en-dessous.

Pendant que nos vins blancs de cépages blancs ne se vendent pas, parce qu'ils ne conservent pas toujours la limpidité que désire le commerce, on autorise l'entrée de vins blancs étrangers traités au ferro-cyanure de potassium, alors que ce procédé de traitement, peu recommandable pour la santé publique, est pratiqué en Grèce sur les vins qui sont autorisés à entrer en France. Est-ce juste ? Les vins blancs qui auraient besoin de plus de protection que les vins rouges sont sacrifiés. Aussi le Syndicat des producteurs de vins blancs de cépages blancs du Midi, réuni à Béziers le 8 courant :

« Proteste avec la plus grande énergie contre la convention commerciale « franco-hellénique qui vient d'être ratifiée ;

« La signature de cette convention survenue au moment même où les prix « des vins blancs sont complètement avilis, semble être le coup de grâce bien- « tôt donné à une production nationale, louable, quoi qu'on en ait pu « dire, de soutenir l'honneur des bons vins de France ;

« Les producteurs de vins blancs, de cépages blancs, ne peuvent accepter, « sans élever la voix vers les pouvoirs publics, la situation qui leur est ainsi « faite et proclament plus fort que jamais leur droit à la vie. »

Cette protestation est énergique ; mais elle arrive un peu tard. Les dirigeants du syndicat des vins blancs de raisins blancs ont été prévenus par nous, il y a quelques années, que certains soi-disant grands défenseurs de la viticul-

ture étaient fortement intéressés dans les affaires de vins de Grèce. Ils faisaient semblant de protester timidement et s'entendaient en dessous avec le gouvernement pour autoriser ou proroger l'entrée de ces vins. Ce n'est pas lorsque le mal est fait qu'il faut se plaindre. Il est préférable de réagir, surtout lorsqu'on est prévenu du danger et des manœuvres coupables. — E. F.

Aperçu de l'état du vignoble de l'Ecole d'Agriculture de Cibeins (Ain). — Une semaine idéale pour la végétation de la vigne : temps sec et très chaud (jusqu'à 30° à l'ombre) a mis en relief les promesses du vignoble pour 1931 et permis aux viticulteurs d'asseoir un peu leurs espérances.

L'examen attentif des vignes nous a fait constater deux choses essentielles et bien nettes :

1° Les dégâts de la gelée d'hiver et ses conséquences ;

2° L'importance de la sortie des grappes dans les parcelles non éprouvées.

Dégâts occasionnés par la gelée d'hiver. — Il s'agit des méfaits de la gelée de la nuit du 10 au 11 mars pendant laquelle le thermomètre enregistrait à l'observatoire de l'Ecole —17°. Il n'est pas inutile de signaler que ce froid rigoureux faisait suite à une période humide et relativement douce.

7 mars. — Pluie la plus grande partie de la journée.
8 mars. — Pluie dans la soirée.
9 mars. — Neige.
10 mars. — Chute de neige (épaisseur de la couche 10 cm.).
11 mars. — Gelée à —17°.
12 mars. — Gelée à — 9°.
13 mars. — Gelée à — 3°.

Ce froid brusque qui détruisit la moyenne partie des boutons floraux des pêchers faisait sur la vigne des dégâts irréguliers variant avec les emplacements et les variétés.

Nous remarquerons donc une parcelle plantée en 3 variétés ayant même âge greffées avec le même porte-greffe 3309 et placées dans des conditions identiques, les particularités suivantes :

Gamay a peu souffert.

Aligoté a 2/10 de ses bourgeons gelés.

Chardonnay les 9/10 de ses bourgeons gelés et ceci depuis la base jusqu'au sommet des sarments. Seuls les bourgeons abrités par la neige ont été épargnés.

Dans les hybrides producteurs directs, on note également des différences appréciables. C'est ainsi que Oberlin 595 voit la totalité de ses bourgeons disparaître dans les parties basses alors qu'il ne présente pas la moindre atteinte à mi-coteau.

Cultivés côte à côte Seibel 5409
— 9086
— 5409

qui sont conduits en Guyot simple et qui étaient taillés lors de la gelée du 11 mars ont montré une résistance fort différente.

S. 5409 a eu la presque totalité de ses bourgeons détruits.

S. 9086 n'a pas souffert.

S. 5435 a été très légèrement touché.

Dans les variétés sérieusement atteintes, les bourgeons principaux n'ont pas été les seuls à souffrir du froid ; aucune repousse issue de bourgeon secondaire ne s'est montrée, il faut reformer les ceps par les repousses de la souche.

Pour donner à ces constatations leur valeur, il faut signaler que les plants précédemment cités avaient été parfaitement défendus du Mildiou en 1930, qu'ils avaient conservé leur feuillage jusqu'à la période normale et que l'aoûtement était satisfaisant.

Ces différences ne sont pas non plus imputables aux fumures.

Pour préciser l'importance de cette gelée sur le vignoble, disons qu'elle représente environ 1/8 de la perte.

Nous n'avons heureusement pas eu à souffrir des gelées printanières.

[illegible] — M. [illegible] [illegible] mouvement chez la plupart des variétés. [illegible] et sur le Seibel 128 par exemple [illegible] en général de petite taille.

S'il faillait apprécier [illegible] que les prunesses [illegible] seient terrées ou pourrait [illegible] grosse [illegible] en 1922.

Etat de la végétation. — Après un [illegible] lente et [illegible] à la [illegible] par les conditions atmosphériques [illegible] **lement, sa végétation est luxuriante.**

On n'a pas [illegible] de Mildiou jusqu'alors, mais [illegible] **pampres** a nécessité un [illegible] peu d'[illegible]

L'Anthracnose qui avait fait de gros dégâts en [illegible] **Seibel 1000 en particulier) n'a pas jusqu'alors manifesté sa présence.**

La floraison commence [illegible] — A. [illegible] ***chef de Pratique viticole à l'Ecole de Cibeins.***

Les marchés allemand et britannique des raisins de table. — Nous [illegible] sons d'après d'intéressants documents publiés par le Bureau du [illegible] **ral de l'Algérie.**

ALLEMAGNE [1]

Campagnes de vente. — Le marché allemand absorbe des quantités considérables de raisins de table français. Notamment [illegible] raisin français est particulièrement appréciée par le consommateur allemand [illegible] devrait diminuer [illegible] Il [illegible] pas à craindre. Il est certain qu'une meilleure organisation permettrait de [illegible] le marché tout entier.

La campagne de vente commence en juillet [illegible] septembre et octobre, et se prolonge jusqu'en novembre.

De juillet à novembre [illegible] la France occupe actuellement le premier rang parmi les pays importateurs avec [illegible] quintaux sur un total de [illegible] quintaux, avant l'Italie [illegible] quintaux et l'Espagne [illegible]

Conditions d'importations. — Il paraît opportun d'indiquer [illegible] importateurs sur quelques informations [illegible] principaux commissionnaires du marché de Francfort. Elles [illegible] sur les sortes de raisins préférées, les emballages les mieux appréciés, les conditions [illegible] **de présentation de la marchandise, etc.**

1° **Les qualités les plus demandées en Allemagne sont :** les raisins blancs secs à gros grains ; les muscats [illegible] sont [illegible] le gros [illegible] le Muscat ;

2° Le conditionnement et la qualité des raisins ont une importance considérable. Un produit bien présenté et de qualité [illegible] d'une vente **rémunératrice.**

Les emballages à recommander sont les [illegible] Ils doivent être neufs et légers. Le détaillant [illegible] l'exposé tel qu'il dans son magasin [illegible] laisse supposer qu'il contient un produit de choix [illegible] marchandise doit être enveloppée dans un papier [illegible] sible, le nom de la maison exportatrice. La clientèle [illegible] des différents producteurs et [illegible] satisfaction. Le conditionnement doit faire l'objet de soins particuliers [illegible] emballage provoque l'étonnement de la première [illegible] sérieux se détermine invariablement d'une marchandise [illegible] aspect.

[1] Renseignements recueillis par M. [illegible] commerce de France à Francfort et par M. [illegible] commercial à Berlin.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

GRANDE-BRETAGNE (1)

Production locale. — Le raisin frais, en Angleterre, l'objet d'une demande importante, à la condition qu'il réponde exactement au goût de l'acheteur : gros grain, peau épaisse et saveur peu sucrée.

La production anglaise, qui ne peut être évaluée faute de statistiques, n'est pas à négliger, bien qu'elle soit bornée à la culture des fruits sous serres. En effet, celle-ci s'est développée dans l'importantes proportions, surtout depuis l'impulsion donnée à la culture de la tomate. Cette dernière n'arrive pas à maturité en même temps que les raisins, ce qui permet d'utiliser les serres alternativement pour ces deux fruits.

Les raisins forcés anglais, dont la plupart viennent de la vallée de la Lea, sont offerts à la consommation entre les mois de janvier et d'avril principalement.

La production nationale ne constituant qu'une faible part de l'approvisionnement du raisin de la Grande-Bretagne, ce pays doit avoir recours à l'importation.

Importations. — Les importations étaient de 264.700 tonnes en 1927 et 426.000 en 1928.

Les raisins espagnols figuraient en 1927 pour 225.000 tonnes et pour 302.700 en 1928. Il s'agit du raisin « Almeria », qui répond bien au goût anglais. Les envois se font généralement en barils perdus, d'abriqués en bois léger, contenant environ 50 kilogr. de marchandise. Le raisin est placé à l'intérieur de ces barils dans de la sciure de bois ou de la poudre de liège. Cet isolant offre le double avantage d'amortir les chocs qui seraient nuisibles à une marchandise délicate et aide à la conservation des fruits en les préservant du contact de l'air. Les arrivages de raisins d'Espagne ont lieu de septembre à février.

La Belgique envoie en moyenne 25.000 tonnes environ de raisins forcés expédiés pendant toute l'année.

Bien que la Hollande possède des vignes en plein air, les raisins qu'elle envoie en Angleterre sont généralement obtenus dans des serres. Ses expéditions se font d'août à novembre.

Les importations de raisins en provenance de l'Afrique du Sud sont passées de 10.000 tonnes en 1924 à 22.352 tonnes en 1928. Ce pays, qui peut être rangé actuellement parmi les principaux fournisseurs de l'Angleterre, doit, en grande partie, sa nouvelle position aux mesures sévères qui ont été instituées par le gouvernement sud-africain pour réglementer l'exportation. Le classement du raisin comporte quatre catégories : Extra Selected, Selected, Choice, Graded. Le transport se fait en cales frigorifiques. Les contenants portent, soigneusement indiquées, la marque de l'expéditeur, les initiales du destinataire et l'estampille du contrôle du gouvernement.

Les grappes sont entourées chacune de papier de soie et sont isolées les unes des autres par de fins copeaux de bois ou par du papier mince.

Les îles anglo-normandes envoient chaque année 9.000 tonnes environ de raisins. Les arrivages se font à peu près en même temps que ceux de la Hollande et de la Belgique.

Les débouchés offerts aux raisins français en Angleterre sont relativement restreints. Ils ne correspondent généralement pas, en effet, au goût du consommateur britannique, et, de plus, ils se trouvent grevés de frais de transport plus élevés que les raisins de Belgique ou de Hollande, par exemple, car ces deux pays bénéficient, à cet égard, de la proximité de leur centre de production avec les marchés anglais.

Toutefois il existe un commerce assez régulier avec la région de Carvillon où l'on cultive depuis quelques années un raisin destiné exclusivement à l'Angleterre. Les expéditions se font sur Londres vers le début d'octobre en caisselles de 3 kilogr. groupées par quatre ou en cageots contenant quatre petits paniers. La marchandise doit toujours être recouverte d'un papier parchemin et transparent et logée dans un emballage perdu.

(1) Renseignements recueillis par M. du Huiquet, attaché commercial à Londres.

Les raisins se vendent en Angleterre à la commission. Les principaux marchés sont, à Londres, ceux de Covent Garden et de Spitalfields pour les raisins noirs et blancs et en province le marché de Hull pour les raisins noirs plus particulièrement.

C'est à Covent Garden que viennent s'approvisionner les acheteurs des principaux restaurants et magasins de fruits de luxe de Londres. Il convient donc plus particulièrement de n'envoyer à ce marché que des produits de qualité irréprochable et soigneusement présentés.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse (Yonne). — Les examens d'admission à l'Ecole d'Agriculture de La Brosse, par Auxerre et le concours pour l'attribution des bourses auront lieu à Auxerre le jeudi 23 juillet 1931.

Les candidats devront être âgés de 14 ans révolus au 31 décembre 1931. Ceux pourvus du certificat d'études primaires sont admis sans examen, dans la limite des places disponibles, s'ils ne sollicitent pas de bourse.

Les Pupilles de la Nation sont boursiers de droit.

Une section préparatoire admet, sans examen, les enfants âgés de moins de 14 ans, pourvus du certificat d'études primaires.

M. Lepocq, directeur de l'Ecole, est à la disposition des familles pour leur fournir tous renseignements complémentaires sur l'établissement.

Ecole municipale d'Agriculture et Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain). — *Concours d'admission.* — Le concours d'admission des candidats à l'Ecole Municipale d'Agriculture et à l'Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain), aura lieu le lundi 20 juillet prochain, à 7 h. 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au Maire de Lyon, devront parvenir avant le 15 juillet, dernier délai.

Le Maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 220 hectares. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'Ecole, reconnue par l'Etat, donne aux élèves un enseignement théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture et d'être admis dans les Ecoles nationales d'Agriculture. La durée de l'enseignement est de trois ou cinq années.

Ecole Pratique d'Artisanat rural. — Une section d'artisanat rural forme en trois ans des artisans ruraux complets (forge, maréchalerie, ajustage, serrurerie, électricité, moteur ou charronnage, forge, menuiserie, charpente, etc... Les candidats doivent avoir de 12 à 16 ans.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 4e Bureau, qui tient à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au Directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain).

Ecole d'Agriculture et de laiterie de Pétré (Vendée). — L'examen d'admission aura lieu à Fontenay-le-Comte le 1er août prochain. Les candidats doivent être âgés de 13 ans au moins.

L'Etat, les départements, certaines villes accordent des bourses ou des subventions aux candidats, dont les familles n'ont pas les ressources suffisantes pour les entretenir à l'Ecole.

Des bourses spéciales sont accordées aux Pupilles de la Nation.

Les candidats non boursiers peuvent être admis sans examen dans la limite des places disponibles, lorsqu'ils ont le certificat d'études primaires ou un diplôme équivalent.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 16 fr. 25 à 17 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, à 16 fr. » Vins pour la distillerie, à » fr. ». Trois-six de marc v., à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.250 fr. à ».

Midi. — *Nîmes (13 juillet 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (14 juillet). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de 17 fr. 50 à 81 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, à » fr.

Béziers (11 juillet). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Blanc, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.340 fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. » à 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 12 juillet 1931, 19 fr. » à 20 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (11 juillet 1931). — 18 fr. 50 à 19 fr. » le degré, selon degré et délai de retiraison (Chambre de commerce).

Carcassonne (11 juillet). — Récolte 1930, de 18 fr. 50 à 20 fr. » le degré.

Narbonne (9 juillet). — Vins rouges, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 177 fr. » à 189 fr. »; orges, 80 fr à 86 fr.; escourgeons, 70 fr. à 74 fr.; maïs, 74 fr. 50 à 78 fr. 50; riz, » fr.; seigle, 74 fr. à 78 fr.; sarrasin, 110 fr. à 115 fr.; avoines, 95 fr. » à 107 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 01 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 43 à 50 fr.; remoulages, de 60 à 90 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles région parisienne 80 à 140 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Rosa, de » fr. à » fr.; Sterling, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 130 fr. à 165 fr.; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr.; luzerne, 225 fr. à 255 fr.; foin, 210 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 115 à 120 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 232 fr. 50 à 233 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 24 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 42 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 60. — Longe, de 10 fr. 50 à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 261 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cassis, de 90 fr. à 125 fr. les 100 kgs. — Framboises, de 700 à 1.000 fr. les 100 kgs. — Pêches, de 700 à 1.000 fr. — Prunes, de 280 à 525 fr. — Citrons, de 400 fr. à 600 fr. — Groseilles, de 220 fr. à 310 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 450 à 825 fr. — Tomates, de 275 à 310 fr. — Asperges du Midi, 400 à 560 fr. les 100 kgs. — Carottes de Nantes, 420 à 510 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 40 à 80 fr. le cent. — Pois verts, 140 à 225 fr. — Haricots verts de Paris, de 240 à 520 fr. — Artichauts, de 60 à 190 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.